

Міністерство освіти і науки України  
Сумський національний аграрний університет  
Інженерно-технологічний факультет  
Кафедра технології харчування

**Робоча програма (силабус) освітнього компонента  
ВК 10 Пекарське та кондитерське мистецтво**

**Вибірковий**

(назва та статус (обов'язковий / вибірковий) )

Реалізується в межах освітньої програми

**«Готельна і ресторання справа»**

(назва)

За спеціальністю

**241 «Готельно-ресторання справа»**

(шифр,назва)

на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти

Суми– 2022

Розробник: Мельник О.Ю., к.т.н., доц. кафедри технології харчування  
Середа О.Г., асистент кафедри технології харчування  
(підпис) (прізвище, ініціали) (вчений ступінь та звання, посада)

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри технології харчування (назва кафедри)	протокол від <u>14.06.2022</u> № <u>18</u>
	В.п. завідувача кафедри <u>Мельник О.Ю.</u> (підпис) (прізвище, ініціали)

**Погоджено:**

Гарант освітньої програми Степанова Т.М.  
(підпис) (ПІБ)

В.п. заступника декана факультету, де реалізується освітня програма Болгова Н.В.  
(підпис) (ПІБ)

Рецензія на робочу програму (додається) надана: Перцевой Ф.В.  
(ПІБ)  
Бідюк Д.О.  
(ПІБ)

Методист відділу якості освіти, Ліцензування та акредитації Г. Баран (Г. Баран)  
(підпис) (ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 07.07 2022р.

## 1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ВК	Пекарське та кондитерське мистецтво							
2.	Факультет/кафедра	Факультет харчових технологій, кафедра технології харчування							
3.	Статус ВК	Вибірковий							
4.	Програма / Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для	ОП «Готельня і ресторанна справа»							
5.	ВК може бути запропонований для	ОП «Харчові технології» ОП «Крафтові технології та гастрономічні інновації»; ОП «Харчова безпека та якість»							
6.	Рівень НРК	6-й рівень							
7.	Семестр та тривалість вивчення	Денна – 2-й семестр Тривалість вивчення – 16 тижнів							
8.	Кількість кредитів ЕКТС	5 кредитів							
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота (заняття)						Самостійна робота	
		Лекційні		Практичні /семінарські		Лабораторні			
		Денна	Заоч.	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.
		30	-	-	-	44	-	76	-
10.	Мова навчання	Українська							
11.	Викладач/ Координатор освітнього компонента	Мельник Оксана Юрївна							
11.1	Контактна інформація	oxana7@i.ua							
12.	Загальний опис освітнього компонента	Програма курсу «Пекарське та кондитерське мистецтво» призначена для вивчення сировини та напівфабрикатів та готових виробів пекарського та кондитерського виробництва. Опанування здобувачами освіти теоретичних знань та практичних навичок виробництва кондитерських та хлібобулочних виробів. Формування вмінь діагностувати технології кондитерської продукції як цілісних технологічних систем. Спрямована на удосконалення існуючих та розробку нових, більш ефективних технологічних процесів кондитерського та пекарського виробництва.							
13.	Мета освітнього компонента	Надання теоретичних знань про сукупність процесів, технологічних етапів і технологічних операцій, що забезпечують виробництво кондитерських та хлібобулочних продуктів заданої якості; ознайомлення з закономірностями і процесами, які виявляються спільними для даних технологій; набуття практичних навичок, необхідних для майбутньої виробничої діяльності спрямованих на удосконалення існуючих та розробку нових, більш ефективних технологічних процесів.							
14.	Передумови вивчення ВК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Освітній компонент має зв'язок з іншими освітніми компонентами, «Технологія оздоровчих харчових продуктів», «Нутриціологія», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Товарознавство харчових продуктів».							
15.	Політика академічної доброчесності	За порушення правил академічної доброчесності студент буде притягнутий до такої форми відповідальності як: – повторне проходження іспиту.							
16.	Посилання на курсу системи Moodle	<a href="https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5051">https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=5051</a>							



## 2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ВК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен ...»	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ВК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в профілі ОП)				Як оцінюється ДРН
	ПРН 9	ПРН 10	ПРН 18	ПРН 23	
ДРН1. Знати основні етапи та операції технологічного процесу виробництва хлібобулочних та кондитерських виробів.	x	x	x		Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять  Залік  Комп'ютерне тестування (атестація)
ДРН2. Розробляти технологічні та апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів, робити технологічні розрахунки.		x		x	
ДРН3. Оцінювати властивості основних поживних речовин та харчових продуктів, використовувати сучасні методи оцінки якості.	x	x	x	x	
ДРН 4. Застосовувати отримані знання у практичних ситуаціях, підвищувати ефективність виробництва.	x	x	x	x	

## 3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу								Рекомендована література <sup>5</sup>
	Аудиторна робота						Самостійна робота		
	Лк		П.з/семін.з		Лаб.з.				
	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.	
ЛК. Тема 1. Загальні відомості про виробництво хліба та хлібобулочних виробів. 1. Загальні відомості про виробництво. Класифікація хлібобулочних виробів. 2. Сировина, яка використовується для виробництва хліба. 3. Хлібопекарські властивості борошна. Вимоги до якості води. ЛЗ. Вивчення технології хліба. СРС. 1. Додаткові види сировини для виробництва хлібобулочних виробів.		2			6				

<p>ЛК. Тема 2. <i>Технологія хліба та хлібобулочних виробів.</i></p> <p>1. Технологія пшеничних сортів хліба.</p> <p>2. Технологія житніх сортів хліба. Технологія роботи з заквасками.</p> <p>3. Технологія національних сортів хліба.</p> <p>4. Діагностика технологічного процесу виробництва виробів з пшеничного та житнього борошна. Вимоги до якості. Терміни та умови зберігання.</p> <p>5. Особливості розрахунку рецептур, контроль та управління якістю хлібобулочних виробів.</p> <p><i>ЛЗ. Вивчення технології булочництва здобних виробів.</i></p> <p>СРС. 1. Інноваційні технології виробництва хлібобулочних виробів.</p>	8				12						
<p>ЛК. Тема 3. <i>Загальна характеристика кондитерських виробів, їх класифікація.</i></p> <p>1. Значення борошняних кондитерських виробів у харчуванні.</p> <p>2. Класифікація борошняних кондитерських виробів.</p> <p>3. Шляхи та перспективи підвищення конкурентоспроможності кондитерських виробів.</p> <p>СРС. 1. Виробництво дієтичних кондитерських виробів.</p>	2	-	-	-	-	-	11	+	-	[1, 2, 4, 5, 8, 9, 14, 15]	
<p>ЛК. Тема 4. <i>Характеристика, властивості сировина для виробництва кондитерських виробів, роль у формуванні якості</i></p> <p>1. Якість сировини та напівфабрикатів, що використовується для приготування кондитерських виробів.</p> <p>2. Органолептичні показники якості сировини та фактори, що впливають на якість, підготовка до використання.</p> <p>3. Розпушувачі, які використовуються у виробництві кондитерських виробів: види, характеристика, властивості, вимоги до якості, підготовка до використання.</p> <p>СРС. 1. Допоміжна сировина для кондитерського виробництва. Фруктово-ягідна</p>	2	-	-	-	-	-	11	-	-	[1, 2, 4, 5, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 28]	

та овочева сировина, насіння і горіхи, дріжджі, прянощі, драглеутворювачі									
<p>ЛК. Тема 5. <i>Технологія випечених напівфабрикатів, їх використання</i></p> <p>1. Технологія бісквітних напівфабрикатів та виробів з них.</p> <p>2. Класифікація пісочного тіста та технологія їх виробництва.</p> <p>3. Особливості приготування пісочно-відсадного та пісочно-висмного печива.</p> <p>4. Класифікація листового тіста та технологія їх виробництва.</p> <p>5. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва пряничного тіста та виробів з нього.</p> <p>6. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва заварного тіста та виробів з нього.</p> <p><i>ЛЗ. Вивчення технології приготування виробів із випечених напівфабрикатів.</i></p> <p>7. СРС. 1. Загальна принципова схема технологічного процесу виробництва білково-збивного тіста та виробів з нього.</p>	6	-	-	-	6	-	9	-	[1, 2, 4, 5, 13-15, 18, 20, 25, 26, 28]
<p>ЛК. Тема 6. <i>Технології оздоблювальних напівфабрикатів, їх використання.</i></p> <p>1. Класифікація та асортимент оздоблювальних напівфабрикатів.</p> <p>2. Технологічний процес виготовлення масляних кремів, їх рецептури.</p> <p>3. Сирцевий та заварний білковий крем.</p> <p>4. Крем-суфле. Технологія вершкових та сметанних кремів.</p> <p>5. Технологічні процеси виробництва маловальних мас: білкових, масляних, фруктових, шоколадних, з глазури.</p> <p><i>ЛЗ. Технологія приготування оздоблювальних напівфабрикатів.</i></p> <p>СРС 1. Цукристі напівфабрикати: помадки, карамельна маса, сиропи, грильяж, мастики, глазури, лаки, кендир, паленка.</p> <p>2. Пластичні маси:</p>	2	-	-	-	6	-	9	-	[1, 2, 4, 5, 8-10, 14-16, 18, 20, 25]



<p>желатинова, цукриста, зефірна, карамельна, марципанова, праліне.</p>									
<p>ЛК Тема 7. <i>Технології виготовлення тортів, тістечок, рулетів.</i>  1. Особливості, форма, розміри тортів.  2. Технологія приготування бісквітних тортів: з масляним кремом, суфле, білковим кремом; бісквітно-фруктові торти.  3. Технологія приготування пісочних тортів, особливості приготування, відмінність від бісквітних тортів.  4. Технологія приготування листкових тортів.  5. Технологія приготування тортів з масляним кремом, фруктовим тощо.  ЛЗ. <i>Технології виготовлення тортів, тістечок, рулетів, печива</i>  СРС. 1. Асортимент і класифікація тістечок, їх характеристика. Розміри, форма, маса тістечок.</p>	2	-	-	-	6	-	9	-	[1-6, 10, 14-16, 18, 20, 24]
<p>ЛК Тема 9. <i>Національні борошняні кондитерські виробі.</i>  1. Технології випічки та борошняних страв української кухні.  2. Відмінні особливості європейських кондитерських виробів.  3. Віденські кондитерські традиції, їх вплив на кондитерію європейських народів.  4. Технології виготовлення австрійських тортів.  ЛЗ. <i>Технології приготування національних кондитерських виробів</i>  СРС. 1. Східні солодоці. Технологія виготовлення кураб'є, шакер-чуреку, шахер-лукуму, різних видів пахлави тощо</p>	2	-	-	-	6	-	9	-	[1, 2, 8, 14-20]
<p>ЛК. Тема 10. <i>Особливості розрахунку рецептур, контролю та управління якістю кондитерських виробів.</i>  1. Поняття рецептури та її складових. Порядок складання рецептури.  2. Перерахування рецептури на певну кількість виробів. Вплив</p>	4	-	-	-	2	-	9	-	[1, 2, 7, 8, 11-18]

вологості сировини на розрахунок рецептури. 3. Розрахунок кількості води на заміс тіста. Перерахування рецептур з врахуванням взаємозамінності сировини. ЛЗ. Розрахунок рецептур для кондитерських виробів СРС. 1. Види контролю на виробництві. Вхідний та операційний контроль.									
Всього	30	-	-	-	44	-	76	-	

#### 4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання(робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять, консультацій</u> )	Кількість годин (дн)	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент самостійно</u> )	Кількість годин (дн)
ДРН 1	Лекційне заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу).	10	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій.	20
ДРН 2	Лекційне заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу). Лабораторне заняття (ілюстрація технологічних та апаратурно-технологічних карт, рисунків).	22	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів, розробка технологічних та апаратурно-технологічних карт	20
ДРН 3	Лекційне заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу). Лабораторне заняття (ілюстрація технологічних та апаратурно-технологічних карт, рисунків).	22	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів, розробка технологічних та апаратурно-технологічних карт.	20
ДРН 4	Лекційне заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу). Лабораторне заняття (ілюстрація технологічних та апаратурно-технологічних карт, рисунків).	20	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів, розробка технологічних та апаратурно-технологічних карт.	16

#### 5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

##### 5.1. Діагностичне оцінювання (зазначається за потреби)

##### 5.2. Сумативне оцінювання

5.2.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
1.	Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять	20 балів/20%	7 тиждень



2.	Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять	20 балів/20%	14 тиждень
3	Комп'ютерне тестування (атестація)	15 балів/15%	8 тиждень
4.	Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (реферат)	15 балів/15%	14 тиждень
4.	Залік	30 балів/30%	16 тиждень

### 5.2.2. Критерії оцінювання

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять	<15 балів	16-24 балів	25-33 балів	35 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять	<15 балів	16-24 балів	25-33 балів	35 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Комп'ютерне тестування (атестація)	<6 балів	6-10 балів	10-12 балів	15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (реферат)	<6 балів	6-10 балів	10-12 балів	15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Залік	<60 балів	60-74 балів	75-89 балів	90-100 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми

### 5.3. Формативне оцінювання

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 1-14	7 тиждень
2.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 15-28	14 тиждень
3.	Усне опитування під час виконання кожного лабораторного заняття	Протягом 1-14 тижнів
4	Зворотний зв'язок від викладача під час підготовки до атестації	8 тиждень
4.	Зворотний зв'язок від викладача під час роботи над рефератом	14 тиждень

## **6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)**

### **6.1. Основні джерела**

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посібник. 2-ге вид. К. : Центр учбової літератури, 2012. 280 с.
2. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посібник. 2-ге вид. К. : Центр учбової літератури; Фірма "Інкос", 2008. 384 с.
3. Власенко В. В., Семко Т. В., Криворук В. М., Іваніщева О. А. Технологія продукції ресторанного господарства (лабораторний практикум) : підручник. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с. + Електронна копія.
4. Домарецький В.А., Шиян П.Л., Калакура М.М., Романенко Л.Ф., Хомічак Л.М., Василенко О.О., Мельник І.В. Мельник Л.М., Загальні технології харчових виробництв: підруч.- К.: Університет "Україна", 2010. – 814 с.
5. Загальна технологія харчових виробництв : навч. посібник / А.А. Дубініна, Ю.М. Хацкевич, Т.М. Попова, С.О. Ленерт. – Харків : ХДУХТ, 2016. – 497 с.
6. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв функціонального призначення / за заг. ред. М. І. Пересічного ; [А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, В. Н. Корзун, П. О. Карпенко, О. В. Цигульов, С. М. Пересічна, Д. В. Федорова, Т. О. Марцин, І. Ю. Антонюк, А. Б. Собко, К. В. Свідло, А. В. Антоненко та ін.]. К. : КНТЕУ, 2013. 772 с.
7. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / авт.-розробник і уклад. О. В. Шалімінов. К. : Арій, 2011. 992 с
8. Лабораторний практикум із дисципліни «Харчові технології» : навч. посібник / Ф.В. Перцевий, О.Б. Дроменко, П.В. Гурський [ та ін. ]; за ред. Ф.В. Перцевого. – Х.: ХДУХТ, 2015. – 170 с.
9. Ростовський В. С., Новікова О. В. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів : навч. посібник. К. : Ліра-К, 2009. 574 с.
10. Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів [Текст] : навч. посібник / за ред. А. М. Дорохович, В. М. Ковбаса. – Київ : Інкос, 2015. – 632 с.
11. Технологія виробництва ресторанної продукції : опорний конспект лекцій / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, І. Ю. Антонюк, М. Ф. Кравченко. К. : КНТЕУ, 2014. 371 с.
12. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, А. О. Медведєва, А. Б. Собко, Т. О. Марцин, Ю. І. Калашнік. К. : КНТЕУ, 2011. 216 с.

### **6.2. Додаткові джерела**

13. ДСТУ 3946-2000. Продукція харчова. Основні положення – К: Держстандарт України, 2000. – 6 с.
14. Загальна технологія харчових виробництв у прикладах і задачах: підруч. для вищ. навч. закл. /Л.Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ, С.І. БУХКАЛО, П. О.

Капустенко, Є. І. Орлова; Нац. техн. ун-т "Харків. політех. ін-т". - К. : Центр навч. л-ри, 2005. - 495 с.

15. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. / О. В. Новікова. – 2-е вид., перероб. та доп. – К.: Ліра-К, 2016. – 540 с.

### **6.3. Інформаційні ресурси**

16. Герасименко Б. О. Сучасний стан та перспективи розвитку харчової промисловості України в системі євроінтеграційних координат / Б. О. Герасименко. Режим доступу:

[http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vonu\\_econ\\_2014\\_19\\_1\(1\)\\_10](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vonu_econ_2014_19_1(1)_10).

17. Перспективи розвитку харчової промисловості України [Електронний ресурс] / Режим доступу: <http://conf-cv.at.ua/forum/127-1388-1>